



Filanda de Boron: i vini che non conoscono la chimica

In Trentino, ai piedi del ghiacciaio dell'Adamello-Brenta, l'Azienda vinicola Filanda de Boron, produce vini che, dal contesto naturale, assumono profumi e caratteri unici.

Brenta. Parco Adamello. Se si chiudono gli occhi vengono in mente il bestiame che vaga libero, sentieri innevati ed il freddo pungente del Trentino. Ma grazie alla lungimiranza di **Nicola Del Monte** nell'azienda **Agricola Filanda de Boron**, dal 2008, ciò che era inimmaginabile è diventato realtà, una realtà che si chiama vigna e che fa rima con viticoltura eroica e resistente. L'azienda è della **famiglia Boron** dai primi del '900, ma si è dovuti arrivare alla quinta generazione perché un'idea tanto folle e impensabile potesse prendere forma.

«Ero affascinato dai vitigni resistenti capaci di affrontare i nostri duri inverni e soprattutto di combattere naturalmente le malattie che affliggono la vite. Sono passati otto anni e fortunatamente i miei grappoli di vitigno Solaris non hanno mai conosciuto la chimica

» spiega con orgoglio **Nicola Del Monte**.



Il produttore Nicola Del Monte (Foto © Alice Lombardi).

Ed ecco che ogni anno, sotto gli occhi di nonno Gianni, classe 1919, i Boron fanno tesoro di tutto il sole che sfugge alla severa imponenza dell'Adamello per produrre **dalle 5 alle 6 mila bottiglie** di un nettare resistente ed orgoglioso, dai profumi unici. Due sono i prodotti che scendono a valle: uno **spumante millesimato** ed un **bianco dalla forte complessità**.

Le bollicine sono di "**Lauro**", un originale millesimato di Solaris in purezza, con fermentazione effettuata grazie a lieviti selezionati e presa di spuma in autoclave per trenta giorni. Si tratta di un extra dry dai profumi montani, dove la spiccata acidità fa da contraltare ad altrettanta morbidezza.



Dedit è un vino privo di trattamenti filtrazioni.

E poi arriva “**Dedit**”, quel vino che Del Monte vanta di aver fatto assaggiare a chef stellati capaci di abbinamenti saggi e bizzarri allo stesso tempo. Si tratta di un prodotto complesso, dalla spiccata persistenza in un tripudio di frutti gialli maturi con un finale di frutta secca. 14 gradi di titolo alcolometrico ben celati in un vino che non ha mai conosciuto trattamenti né filtrazioni. Di certo un altro eccellente modo di far esprimere il vitigno solaris.

AZIENDA AGRICOLA FILANDA DE BORON

Sede: Tione di Trento (TN), via Pozedine, 5

Sito web: filandadeboron.it

[mappress mapid="147?"]

Data di creazione

27/04/2016

Autore

alice-lombardi